

Gode gammeldags pandekager



Hansens opskrifter



Forklaring:

Pisk æggene sammen med mel, salt og sukker. Pisk så olien i til en fast masse.

Tilsæt mælken lidt ad gangen og pisk til der ikke er flere klumper.

Antal Pers. 4

Ret : Varm Dessert

Fryseegnet : Ikke

Ingredienser:

| | | |
|-----|-------|----------|
| 250 | gram | Hvedemel |
| 4 | | Æg |
| 0.5 | tsk. | Salt |
| 1 | tsk. | Sukker |
| 3 | dl. | Sødmælk |
| 2 | spsk. | Olie |

Smør til stegning

Steg nu pandekagerne i fedtstoffet, til de er lysebrune. Hvis de bliver sorte, skal du skynde dig at skrue ned eller flytte panden fra komfuret i et lille stykke tid :-)

Vend dem med en palet kniv.
... Eller i luften ;-)

Læg pandekagerne på en tallerken, oven på hinanden og med staniol over, så de holder varmen!

Spis!

Tips:

Hvis dejen er tyk bliver pandekagerne også tykke, og omvendt. Så hæld mælk i afhængig af tykhedsgraden, du ønsker (Ca. 3 dl.).

Som smag kan bruges vanillesukker, kardemomme, revet appelsinskal og meget mere.